

Спосіб виробництва ординарного десертного солодкого рожевого вина, який передбачає переробку винограду з відділенням гребенів, сульфитацію одержаної м'язги сірчистим ангідридом, настоювання м'язги з періодичним перемішуванням, відокремлення сусла-самопливу, пресування, збродження сусла на чистій культурі дріжджів з його одночасним спиртуванням, знімання освітлених виноматеріалів з дріжджового осаду, егалізацію та купажування виноматеріалів, відпочинок та розлив готової продукції, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують виноград сорту Мускат рожевий - 80-90%, інші сорти - Мускат білий, Мускат чорний, Алеатіко, Піно сірій - 20-10%, які досягнули технічної зрілості, що відповідає концентрації цукрів не менше 200 г/дм<sup>3</sup> і масовій концентрації титрованих кислот 4,0-9,0 г/дм<sup>3</sup>, причому для виробництва вина використовують пресові фракції від виробництва марочних мускатних вин.